Grupo Topgel

SOLUCIONES PARA EL PROFESIONAL DE LA RESTAURACIÓN | MAYO 2015 |

www.grupotopgel.es

Guarniciones

El arte de vestir un plato.

Una amplia variedad de sabores que enriquecen tus menús.

Topgel ❄❄❄

Topfresh

Grupo Topgel

Desde **GRUPO TOPGEL**, queremos explicarle la nueva normativa que afecta al glaseo de los productos, principalmente a los productos del mar.

La mayoría de los productos del mar, suelen llevar una capa de hielo alrededor, conocida como **GLASEO**, capa que es necesaria ya que ayuda a proteger el producto.

Este glaseo conocido como **GLASEO DE PROTECCIÓN**, supone en la mayoría de los casos un 5% del peso neto de los productos y que puede llegar a ser mayor en el caso de productos de pequeño tamaño. No existe una cantidad máxima de glaseo permitido.

Este glaseo está permitido para la conservación de los alimentos, sin embargo en el mercado nos encontramos con glaseos superiores con el fin de ofrecer precios más económicos.

Con la legislación sobre etiquetado de los productos era necesario informar de la cantidad de glaseo que contiene el producto, indicando el peso neto (producto con glaseo) y el peso neto escurrido (producto sin glaseo).

Con la nueva legislación que entró en vigor el 13/12/2014, se pretende que el consumidor conozca exactamente lo que compra.

Se acuerda que el **PESO NETO (sin glaseo)**, tiene que ser declarado en la etiqueta y que por lo tanto solo pueda aparecer dicho peso, para que el consumidor final conozca en todo momento que y cuanto está comprando de producto real.

Este cambio de etiquetado de los productos glaseados provocará ajustar las tarifas de venta al peso neto, lo que puede provocar una percepción de encarecimiento del producto, pero en realidad el precio sigue siendo el mismo si trasladamos el coste total a la unidad de venta.

EJEMPLO:
1 CAJA DE 5 Kg CON EL 15% DE GLASEO

ETIQUETADO ANTERIOR:
- Peso neto: 5 Kg
- Peso escurrido: 4.25 Kg
- Precio de venta: 5 €
- Precio de la caja: 25 €

NUEVO ETIQUETADO:
- Peso neto (sin glaseo): 4.25 Kg
- Precio: 5.88 € /Kg
- Precio de la caja: 25 €

EJEMPLO:
1 BOLSA DE 1 Kg CON EL 15% DE GLASEO

ETIQUETADO ANTERIOR:
- Peso neto: 1 Kg
- Peso escurrido: 850 g
- Precio de venta: 5,20 € / bolsa

NUEVO ETIQUETADO:
- Peso neto (sin glaseo): 850 g
- Precio: 6,12 € / Kg
- Precio de la bolsa: 5,20 €

Producto Top

Especial guarniciones

Una sabrosa y asequible manera de mejorar tus platos: acompañarlos de deliciosas y coloridas guarniciones que le aportan ese punto extra que todo plato necesita. Te traemos **cinco especialidades** ideales para combinar con carne o pescado.

MINI GRATÍN DE CALABACÍN

Preparación a base de verduras (calabacines 23% y zanahoria) con queso emmenthal 3%. Ideal para acompañar carnes y pescados.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 90 g BOLSA: 10 Ud. CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Sin descongelación previa. Con HORNO precalentado a 180° C: 18 a 22 minutos. En MICROONDAS a 650 W: para 1 pieza, 2 minutos; dejar reposar un minuto antes de consumir.

Topgel

GRATINADO DE PATATA

Guarnición en porción individual de textura untuosa, sencilla y natural a base de patata, crema, huevos, ajo y queso (Cheddar, Emmenthal y azúl). Ideal para acompañar carnes rojas.

ESPECIFICACIONES: PIEZA: 120 g CAJA: 40 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN: En HORNO tradicional, sin descongelar, calentar 30 minutos a 150° C o descongelar 4 h. a 4° C, y calentar 20 minutos a 150° C. En MICROONDAS: 5 minutos en descongelar y luego 2 minutos y medio a 450 W.

Topgel

CALABACÍN CON VERDURAS MEDITERRÁNEAS

Calabacin cocinado con un topping de verduras mediterraneas: Pimiento amarillo, pimiento rojo, tomate y cebolla. Cocinados con aceite de oliva.

ESPECIFICACIONES:
CAJA: Ud. 70 g CAJA: 35 piezas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Sin descongelación previa introducir en el horno a 150º C durante 10 minutos o en microondas 2 minutos a 900 W.

Topgel

JULIANA DE VERDURAS

Sabrosa mezcla de verduras; calabacín, zanahoria naranja, zanahoria amarilla y apio cortadas en juliana y cocinadas con sal pimienta y aceite de oliva.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 50 g CAJA: 48 piezas.

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO PROFESIONAL: 150°C durante 10 minutos en horno precalentado.
MICROONDAS: 1min. 30 seg. a 900 W con tapadera.

Topgel

FLAN DE VERDURAS DEL SOL

Exquisito flan con brunoise de calabacín, tomates, pimientos y hierbas provenzales. Se trata de un producto fácil de manipular y suave al paladar.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 70 g CAJA: 20 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
Sin descongelar previamente.
Horno tradicional precalentado: 25 min. a 150° C
Horno microondas: 2 min. 20 segundos a 600 W

Tapas

¡NOVEDAD!

Topgel

ALITAS MARINADAS CON BLANQUETA

Alitas de pollo marinadas y cocidas, con una composición de ingredientes y especias que le da un sabor característico con aromas a pollo braseado.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg CAJA: 6 Bolsas

MODO DE PREPARACIÓN:
MICROONDAS (Potencia 750 W): Disponer las alitas en una fuente de microondas (500 Gr,). Calentar de 5 a 6 minutos a plena potencia.
HORNO: Precalentar el horno a 180ºC, disponer las alitas en una fuente y calentar 15 minutos aproximadamente.
FREIDORA: Precalentar la freidora e introducir las alitas. Cocinar al gusto.

4,47 €/Kg

¡NOVEDAD!

Topgel

SAMOSA DE CEBOLLA CARAMELIZADA

Deliciosa pasta filo rellena de cebolla caramelizada

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 20 g ESTUCHE: 70 piezas CAJA: 2 estuches.

MODO DE PREPARACIÓN:
No es necesario descongelar. Freír en sartén o freidora con abundante aceite muy caliente (160º C) durante 2-3 minutos hasta que queden dorados.

9,12 €/Estuche

La pieza de 20 g sale a 0,13 €

Topgel

SAKITO DE LANGOSTINOS

Degusta estos atractivos sakitos de pasta filo de la mano de Topgel. Están rellenos con trocitos de langostinos de un sabor explosivo y ligeras notas orientales.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 20 g BOLSA: 1 kg. CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Sin descongelación previa freír en abundante aceite caliente (Tª 190º C).
Dejar dorar.

Topgel

QUESO CON BACON AHUMADO

Queso sobre loncha de bacón ahumado enrollado artesanalmente y ultra congelado. Una vez frito u horneado, sus tonos se oscurecen ligeramente.

ESPECIFICACIONES: PESO: 16 g aprox. BOLSA: 500 g CAJA: 10 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
SARTÉN: Freír en abundante aceite muy caliente, hasta que el bacón se vuelva crujiente. (4-6 minutos, dependiendo de la temperatura del aceite).
HORNO: Sin aceite, temperatura 180º C, mantenerlo durante unos 7-9 min.

Topgel

MINI HAMBURGUESA DE VACUNO

Sabrosas mini hamburguesas elaboradas a partir de carne de vacuno de primerísima calidad. Producto de alta calidad.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 20 g BOLSA: 1 Kg
CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Poner sobre el grill durante 2 minutos aprox. por cada lado.

Topgel

CÓCTEL ORIENTAL

Cinco variedades de aperitivos pre fritos de toque oriental a base de langostino (60%) y calamar, de originales formas tipo samosas, rollitos y saquitos mini envueltos en crujiente pasta filo.

ESPECIFICACIONES:
BANDEJA: 10 g aprox. BOLSA: 1 Kg CAJA: 3 bolsas

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente durante 3 min. aproximadamente o bien hornear a 180º C durante 10 min.

Topgel premium

SAMOSA DE VIEIRA

Exquisita Samosa de sabor a Vieira que no pasará desapercibido en tu paladar.

ESPECIFICACIONES: UNIDAD: 16 g BOLSA: 1 Kg CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO: Precalentar el horno a 190ºC. Sin descongelar, colocar las samosas sobre una bandeja previamente calentada y untada de aceite.
Hornear 12 minutos.
FREIDORA: Sin descongelar, freír los saquitos 2 a 3 minutos en abundante aceite (180ºC) hasta que estén bien dorados.

Primeros platos y entrantes

CREPES DE ESPINACAS, RICOTTA, BACÓN, PASAS Y PIÑONES
CREPES DE CHAMPIÑONES, BACÓN Y QUESO MANCHEGO
CREPES DE JAMÓN Y QUESO EMMENTHAL

Nuestra gama de crepes salados ofrece el mejor surtido de rellenos tanto en calidad como en variedad. Tres posibilidades; rellenos de champiñón, bacón y queso manchego; de espinacas, ricotta, bacón, pasas y piñones; o el mítico jamón y queso emmenthal. Todos de 130 g. generan una imagen de calidad y sofisticación a su carta.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 130 g CAJA: 12 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO: Congelados: untar el crepe con mantequilla y calentar a 180º C, 4-5 minutos.
Descongelado: reducir el tiempo a 2-3 minutos.

MICROONDAS: Congelados: 2 minutos a 800 W.
Descongelados: reducir el tiempo a 1 minuto.
Luego pasar por la plancha o sartén "vuelta y vuelta".

PLANCHA: Descongelado:
a temperatura media pasar "vuelta y vuelta" durante 2 minutos.

FREIDORA: Directamente del congelador los crepes enteros o cortados freír a 180º C, 1,5 minutos.

También puede usarse una SARTÉN
con abundante aceite a alta temperatura.

Topgel

9,81 €/ Caja

La pieza de 130 g sale a 0,82 €

Topgel

PEPITAS CORN FLAKES

Pepitas de pechuga rebozadas con Corn Flakes.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg CAJA: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO:
HORNO: 210° (potencia 7). Calentar 12 min.
SARTEN: Medio fuego, calentar 10 min.
FREIDORA: En una aceite de 175°C, calentar 3 min.

6,87 €/ Kg

La pieza de 15 g aprox. sale a 0,10 €

Primeros platos y entrantes

Topgel

EMPANADA DE BACALAO Y PASAS

Empanada gallega con una masa a base de harina de trigo, manteca de cerdo y agua con un relleno de sofrito de cebolla, pimientos y aceite de oliva virgen que combina perfectamente con un 30% de bacalao y un 3% de uvas pasas.

ESPECIFICACIONES: PESO: 1,800 g

MODO DE PREPARACIÓN: Cocer en el horno a 180-200ºC hasta obtener un color dorado (sobre 40/45 minutos dependiendo del tipo de horno).
Introducir el producto en el horno sin previa descongelación. No es necesario pintar con huevo. Una vez cocido la duración del producto es de, al menos,
48 horas a temperatura ambiente.

Topgel

PIRULETA DE POLLO

Parte del ala de pollo (Blanqueta), marinadas en una exquisita salsa, asadas, congeladas y envasadas.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg CAJA 4 kg

MODO DE EMPLEO:
Introducir en el horno precalentado a 230º C
y hornear de 12 a14 minutos aproximadamente.

Topgel

ALÉRGENOS POLLO:

ALÉRGENOS JAMÓN:

CROQUETA ARTESANA DE JAMÓN / POLLO

Croqueta elaborada con abundantes tropezones de jamón curado (7%) o pollo (10%) de la mejor calidad y envueltos por una deliciosa bechamel suave al paladar.

ESPECIFICACIONES: UNIDAD: 35 g BOLSA: 1 kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180º C), entre 3 y 4 minutos.

Topgel premium

SOLLA RELLENA DE MOUSSE DE GAMBAS

Filetes de solla (59%) sin espinas, rellenos de mousse de gambas (34%) con un toque de mantequilla. Higienizados individualmente para una sencilla manipulación.

ESPECIFICACIONES: PIEZA: 166 g CAJA: 3 Kg (18 Ud.).

11,41 €/ Kg
La pieza de 166 g sale a 0,63 €

Topgel

SURTIDO DE CANAPES

Surtido de gran rotación con ocho clases de canapés por bandeja. Ideal tanto para cáterings, como para grandes eventos y celebraciones.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 19 g aprox.
CAJA: 50 Ud. (950 g aprox.)

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar durante 2 horas en zona refrigerada.
Una vez descongelado, mantener refrigerado durante un máximo de 48 horas.

Segundos: Carnes

¡NOVEDAD!

MAGRET DE PATO AHUMADO*

Magret de pato cortado en finas lonchas.
Ideal para ensaladas.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 270 g aprox.
CAJA: 12 Ud.

23,78 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 2,38 €

*SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

8,05 €/ Kg

La pieza de 50 g sale a 0,40 €

Topgel

CINTA DE LOMO FILETEADA A LA PLANCHA

Saborea este riquísimo lomo de cerdo condimentado, fileteado y cocinado en horno continuo. En Topgel lo congelamos con el sistema IQF y lo envasamos a granel para que no pierdan un ápice de su sabor.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 50 g BOLSA: 1.000 g CAJA: 4 Bolsas (4 Kg)

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO: en horno de convección, una vez descongelado, a temperaturas de 200ºC durante 3-4 minutos. MICROONDAS: sin descongelar, introducirlo en una fuente adecuada durante 1-2 minutos a potencia de 800 W. PARRILLA O SARTÉN: sin descongelar, a fuego medio calentar aprox. 1 minuto por cada cara. Incorporar si se desea algunas gotas de aceite para intensificar la coloración dorada final del producto.

FOIE DE HIGADO

Presentamos el mejor hígado de pato crudo entero. Procedente de patos criados y cebados con alimentación 100% vegetal. Pieza con una fácil elaboración, ideal como complemento para otros platos, o como plato exquisito tan sólo con un poco de sal y pimienta. En Topgel nos preocupamos por tí y envasamos uno a uno al vacío, presentándolo en dos calidades y calibrados para conseguir adaptarnos a tus necesidades.

ESPECIFICACIONES: PIEZA: 550 g aprox. CAJA: 5 Ud. (3 Kg aprox.)

Topgel premium

FOIE DE HIGADO EXTRA

28,73 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 2,87 €

FOIE DE HIGADO CRUDO

20,95 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 2,10 €

Segundos: Carnes

POLLO SABOR BARBACOA

Delicioso medio pollo sabor barbacoa.

ESPECIFICACIONES: ORIGEN: España CALIBRE: 450-550 g
FORMATO: 4 piezas/caja CAJA: 2 Kg aprox.

MODO DE PREPARACION: Colocar en una bandeja de horno, precalentar el horno a 180º dejar hornear por periodo de 38-40 min y comprobar que está en su estado optimo de dorado.

1,17 €/ Pieza

CERDO BLANCO SECRETO

Carne de cerdo sin hueso.
Ideal para cocinarlo al grill o al horno.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España CAJA: 6 Kg 6 bolsas

4,16 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 0,62 €

COCHINILLO

Una de las carnes más valoradas de la gastronomía española, que con un correcto asado se convierte en un manjar exquisito.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España. PIEZA: 4.000 - 5.000 g CAJA: 2 piezas.

53,80 €/ Pieza
La ración de 150 g sale a 1,80 €

SOLOMILLO DE VACUNO

¡Topgel presenta este magnífico producto de categoría extra!
Sin hueso y envasado uno a uno al vacío. Lo presentamos cuidadosamente pulido, para conseguir ausencia de grasa.

POSIBILIDADES:
Añojo o vacuno.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: a consultar.
PIEZA: distintos calibres.
CAJA: 10 - 15 Kg aprox.

16,19 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 2,43 €

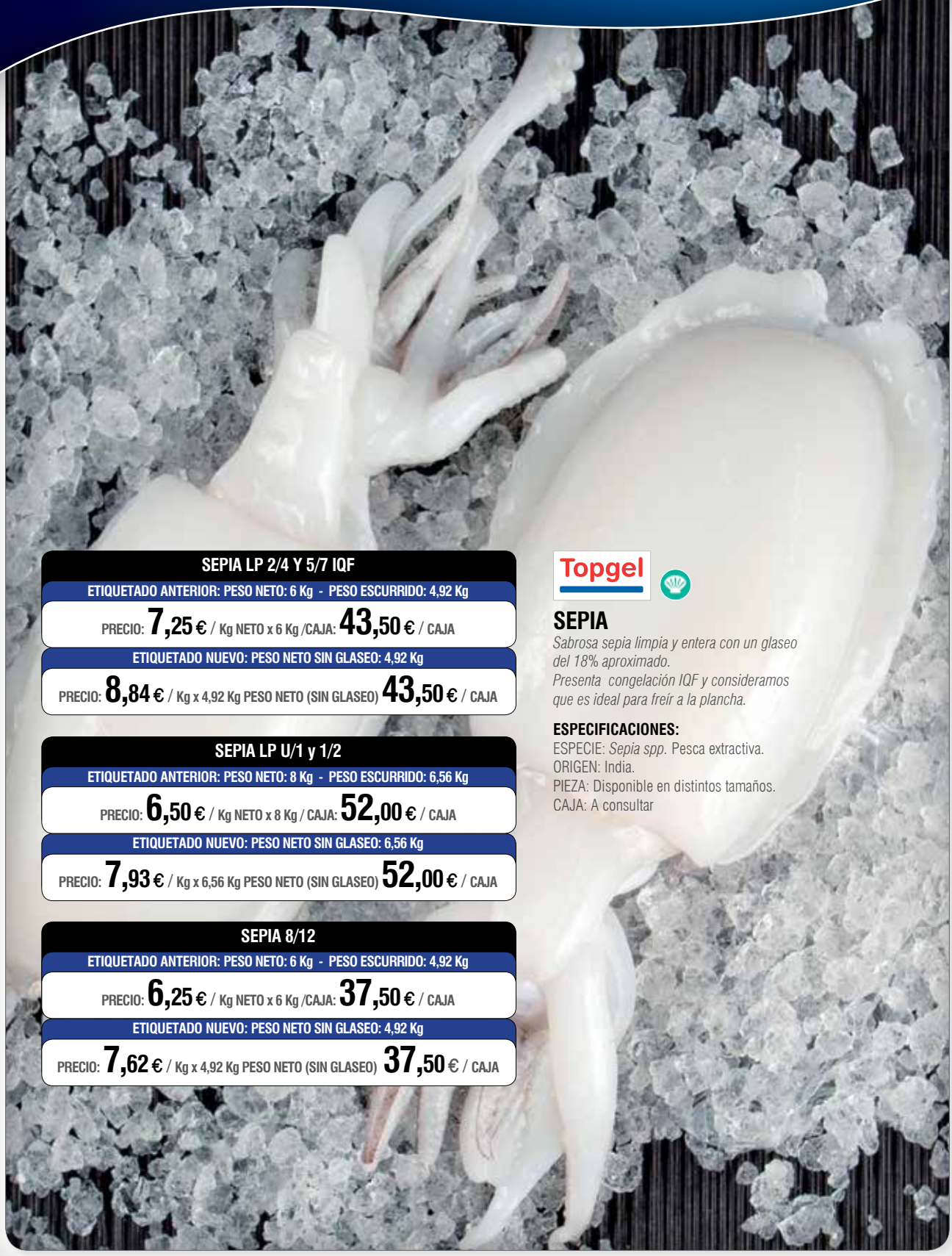
CONTRAMUSLO DE POLLO

Otra parte recomendable por su jugosidad y tamaño perfecto de menú, son los contramuslos. Es el fémur de la canal con su musculatura y piel. Se presentan interfoliados.

ESPECIFICACIONES: ORIGEN: España. PIEZA: 140-180 g CAJA: 4 Kg

1,98 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 0,30 €

Segundos:
Productos del mar



SEPIA LP 2/4 Y 5/7 IQF

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 6 Kg - PESO ESCURRIDO: 4,92 Kg

PRECIO: **7,25 €** / Kg NETO x 6 Kg /CAJA: **43,50 €** / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO SIN GLASEO: 4,92 Kg

PRECIO: **8,84 €** / Kg x 4,92 Kg PESO NETO (SIN GLASEO) **43,50 €** / CAJA

SEPIA LP U/1 y 1/2

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 8 Kg - PESO ESCURRIDO: 6,56 Kg

PRECIO: **6,50 €** / Kg NETO x 8 Kg / CAJA: **52,00 €** / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO SIN GLASEO: 6,56 Kg

PRECIO: **7,93 €** / Kg x 6,56 Kg PESO NETO (SIN GLASEO) **52,00 €** / CAJA

SEPIA 8/12

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 6 Kg - PESO ESCURRIDO: 4,92 Kg

PRECIO: **6,25 €** / Kg NETO x 6 Kg /CAJA: **37,50 €** / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO SIN GLASEO: 4,92 Kg

PRECIO: **7,62 €** / Kg x 4,92 Kg PESO NETO (SIN GLASEO) **37,50 €** / CAJA

Topgel

SEPIA

Sabrosa sepia limpia y entera con un glaseo del 18% aproximado.
Presenta congelación IQF y consideramos que es ideal para freír a la plancha.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Sepia spp.* Pesca extractiva.
ORIGEN: India.
PIEZA: Disponible en distintos tamaños.
CAJA: A consultar

Segundos: Productos del mar

Topgel

MEJILLONES AL VAPOR

Mejillón gallego cocido en su propio jugo y congelado.
Muy apreciado por su fácil preparación y relación calidad-precio.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Mytilus galloprovincialis.*
ORIGEN: Galicia. PIEZAS: 12/15. ESTUCHE: 500 g
CAJA: 10 estuches.

ESPECIFICACIONES:
Introducir la bolsa en el microondas a máxima potencia entre 3-5 minutos y listo para servir.

Topgel

BOQUERÓN DEL MEDITERRÁNEO

Auténticos boquerones crudos del Mediterráneo, se presentan ultracongelados para mantener toda su frescura, tal y como se puede apreciar por su brillante color azulado. Recomendados especialmente para su preparación en crudo, por ejemplo en vinagre o en aceite.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Engraulis enghasicholus.* Pesca extractiva.
ORIGEN: Mar Mediterráneo.
PIEZA: 50-60 g aprox.
BANDEJA: 1 Kg aprox.
CAJA: 10 bandejas.

SOLOMILLO DE ATÚN

Solomillo de atún de la mejor calidad perfectamente limpio. Sin piel, sin espinas y sin sangancho, para obtener un óptimo resultado en la preparación de sus platos.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Thunnus spp.* PIEZA: 100-200 g CAJA: 6 Kg

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 6 Kg - PESO ESCURRIDO: 5,40 Kg
PRECIO: **6,66 €** / Kg NETO x 6 Kg /CAJA: **39,96 €** / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO SIN GLASEO: 5,40 Kg
PRECIO: **7,40 €** / Kg x 5,40 Kg PESO NETO (SIN GLASEO) **39,90 €** / CAJA

Topgel

CHIPIRÓN RELLENO

Disfruta de esta vaina de calamar de entre 8 y 15 cm. En Topgel la presentamos rellena y limpia con sus rejos y trozos de calamar. Higienizados y envueltos individualmente para su mejor manejo, presentan un 30% de glaseo.

ESPECIFICACIONES: ESPECIE: *Loligo spp.* Pesca extractiva. ORIGEN: Perú. PIEZA: 50-120 g aprox. CAJA: 5 Kg (higienizado).

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,50 Kg
PRECIO: **5,35 €** / Kg NETO x 5 Kg /CAJA: **26,75 €** / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO SIN GLASEO: 3,50 Kg
PRECIO: **7,64 €** / Kg x 3,50 Kg PESO NETO (SIN GLASEO) **26,75 €** / CAJA

Complementos

SALSA KEBAP DE YOGUR

Exquisita salsa a base de yogur y eneldo, de sabor suave es ideal para utilizar en carnes, ensaladas, bocadillos, hamburguesas, kebabs, pizzas y con patatas.

ESPECIFICACIONES:
BOTELLA: 1 LITRO CAJA: 6 BOTELLAS

MODO DE EMPLEO:
A temperatura ambiente.
Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración.

1,92 €/ Bote

MAYONESA LIGERA

Mayonesa especial para hostelería, densa, cremosa, ideal para hacer ensaladillas, pinchos y tapas o como acompañamiento para carnes, pescados y mariscos. Emulsión resistente y con su justo toque de sabor a limón y color blanco. Envasada en cubos plásticos de 3.600 ml de peso neto con hoja de aluminio de termosellado bajo la tapa.

ESPECIFICACIONES: PESO NETO: 3.600 ml

MODO DE EMPLEO: Almacenar a temperatura ambiente, a poder ser en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración, máximo 72 horas.

3,84 €/ Bote

Guarniciones

4,40 €/ Kg
La ración de 100 g sale a 0,44 €

Topgel

CORAZÓN DE ALCACHOFA

Corazones de alcachofa de parte comestible achatada, en forma de rosetón, con hojas verdes superpuestas que parecen escamas y unidas al tallo. Hojas de color verde claro brillante cuando está recién cosechada, la carne de la alcachofa es crujiente (si se toma asada), suculenta, jugosa, fina, con una combinación muy acertada de sabores, dotada de un ligero amargor y un toque final dulce.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
COCCIÓN: Vierta el contenido de este producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo. Añada sal. Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante 8-10 minutos aproximadamente. Escúrralo y utilícelo a su conveniencia. No volver a congelar una vez descongelado.

Guarniciones

Topgel

BERENJENA REBOZADA

Deliciosas rodajas de berenjena (42%) rebozadas, prefritas y ultracongeladas.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 12 g aprox.
BOLSA: 1 Kg
CAJA: 5 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente (180º C) durante unos minutos. Retirar cuando el producto esté dorado.

Topgel

PARRILLADA DE VERDURAS ASADAS CON PATATA

Cuidada selección de verduras compuesta por patata, pimiento rojo, pimiento amarillo, calabacín, berenjena y cebolla braseada a la parrilla.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg
CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Saltear en la sartén con un poco de aceite.

Topgel

ZANAHORIA BABY

Zanahorias baby con un diámetro de entre 6 y 14 mm. y una longitud de hasta 6 cm., completamente limpias y sueltas.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 10 a 12 minutos.

Topgel premium

GUISANTE MUY FINO EXPRESS

Guisante muy fino cocido al vapor antes de la congelación. Preparación fácil y rápida. Ideales como entrante, como acompañamiento o como ingrediente de recetas más elaboradas.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 4 bolsas

MODO DE PREPARACIÓN:
Directamente: al horno, al microondas, a la sartén o verter la cantidad deseada de producto en agua hirviendo con sal, durante 4 minutos.
Escurrir y preparar al gusto. No es necesario descongelar.

Topgel

FAGOT DE ESPÁRRAGOS BACÓN

Manojo de espárragos verdes congelados, enlazados con una loncha de bacón.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 45 g BANDEJA: 12 piezas.
CAJA: 6 bandejas.

MODO DE PREPARACIÓN:
No necesitan descongelación.
Poner 10 minutos en el horno de aire, a una temperatura de 150º C.

Postres

¡NOVEDAD!

Topgel premium

1-2 horas · 3 días

LINGOTE DE CHOCOLATE Y VAINILLA

Cremoso de chocolate y cremoso de vainilla con un crujiente de avellana en su interior. Todo sobre una galleta sablé.

13,11 €/ Caja

La pieza de 85 g sale a 1,31 €

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 85 g
ESTUCHE: 10 Ud.

¡NOVEDAD!

25,40 €/ Caja

La pieza de 4,5 g sale a 0,06 €

Topgel · 1 hora · 5 días

MINI BLINIS COCTEL

Pequeña tortilla de trigo 4 cm con sabor a crepe ligeramente salado. Ideal para tus cocteles.

ESPECIFICACIONES:
CAJA: 2 Kg

MODO DE EMPLEO:
Para los productos congelados, descongelar entre 0 y +4°C despues de manipular. Calentar los blinis unos momentos en le tostadora, 20 segundos en el microondas or 5 minutos en el horno (210°C / th.7). Servir solos o con Tarama, huevos de lumpo, salmón, etc

Topgel premium · 1-2 horas · 7-10 días

TARTA DE TOCINO DE CIELO Y PIÑONES

Sobre una base rellena de mousse crema queso, con núcleo de piñones y terminado en tocino de cielo.

ESPECIFICACIONES: 1,400 Kg

Topgel premium · 1,5 horas · 7 días

DELICIAS DE BROWNIE CINCO CHOCOLATES

Espectacular postre para tus eventos; base de auténtico brownie acompañado de cuatro deliciosos chocolates. ¡Deléitate!

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 85 g
CAJA: 15 Ud.

Topgel premium · 1-2 horas · 7 días

TABLETA DE MANZANA

Auténtica manzana reineta salteada en la sartén y acompañada de un delicioso mousse de caramelo.

ESPECIFICACIONES:
PESO: 95 g CAJA: 30 Ud.

Topgel premium · 1-2 horas · 14 días

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO

Deliciosa Mousse de chocolate negro combinada con una suculenta salsa de caramelo y crocanti de almendra.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 100 g
CAJA: 12 Ud.

Topgel premium · 2 horas · 3 días

CANUTILLO IDIAZABAL Y MEMBRILLO

Con una original forma, combinamos el sabor extraordinario del queso de Idiazábal, con el toque dulce de membrillo, consiguiendo un postre de alta repostería.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 53 g ESTUCHE: 16 Ud. CAJA: 6 estuches.

Para completar

LAS 4 GAMAS DE PRODUCTOS GRUPO TOPGEL

1. PRODUCTOS DEL MAR

PESCADOS AZULES:
ATÚN
SALMÓN
VARIOS

PESCADOS DE CUERO:
PEZ ESPADA
CAELLA

PESCADOS DE ACUICULTURA

PESCADOS BLANCOS:
BACALAO
MERLUZA
VARIOS

CEFALÓPODOS:
PULPO
CALAMAR

MARISCOS:
MARISCOS
BIVALVOS
VARIOS

2. CARNES

VACUNO
CERDO BLANCO
CERDO IBÉRICO

CAZA MAYOR
CORDERO

AVES
POLLO
PAVO
PATO
CAZA MENOR

CONEJO
CARNES RELLENAS
5ª GAMA
BROCHETAS

3. PRECOCINADOS, PREPARADOS Y VERDURAS

TAPAS:
CROQUETAS
APERITIVOS
LOS "CLÁSICOS"
TORTILLAS

PRIMEROS PLATOS:
VERDURA AL NATURAL
VERDURA REBOZADA
SALTEADOS
VARIOS

SEGUNDOS PLATOS:
PASTA RELLENA
PASTA TRADICIONAL
VARIOS CARNE
PRECOCINADOS PESCADO
CREPES - HOJALDRES
VARIOS

GUARNICIONES:
PATATAS
HONGOS Y SETAS
VARIOS

4. REPOSTERÍA

POSTRES INDIVIDUALES
TARTAS
TARTAS PRECORTADAS
BANDAS

PLANCHAS
PLANCHAS PRECORTADAS
COMPLEMENTOS
DIETAS ESPECIALES

DELEGACIONES

Grupo Topgel

ALBACETE 967 246 331	**CÁCERES** 925 821 500	**GUIPÚZCOA** 943 300 210	**MADRID** 915 075 552	**SORIA** 975 226 456
ALMERÍA 902 353 555	**CÁDIZ** 956 404 012	**HUELVA** 902 202 039	**MÁLAGA** 902 353 555	**TARRAGONA** 902 101 066
ARANDA DE DUERO 975 226 456	**CIUDAD REAL** 926 321 254	**HUESCA** 902 101 066	**MALLORCA** 971 206 761	**TERUEL** 978 606 335
ASTURIAS 985 980 914	**CÓRDOBA** 902 458 888	**IBIZA** 971 310 812	**MURCIA** 968 467 514	**TOLEDO** 925 821 500
ÁVILA 925 821 500	**CUENCA** 969 331 324	**JAÉN** 902 353 555	**NAVARRA** 948 314 095	**VALENCIA** 961 340 715
BADAJOZ 925 821 500	**GIRONA** 938 495 572	**LA RIOJA** 941 256 390	**ORENSE** 902 243 434	**VALLADOLID** 902 243 434
BARCELONA 938 495 572	**GRAN CANARIA** 902 190 684	**LEÓN** 902 243 434	**PALENCIA** 902 243 434	**ZAMORA** 902 243 434
BURGOS 902 243 434	**GRANADA** 902 353 555	**LLEIDA** 902 101 066	**SALAMANCA** 902 243 434	**ZARAGOZA** 902 101 066
	GUADALAJARA 915 075 552	**LUGO** 902 243 434	**SEVILLA** 902 202 039	**CENTRAL** 913 431 110

SIGNIFICADOS ALERGÉNICOS

CRUSTÁCEOS · SÉSAMO · FRUTOS DE CÁSCARA · GLUTEN · HUEVO · PESCADO · MOLUSCOS · MOSTAZA · APIO · CACAHUETES · LÁCTEOS · SULFITO · SOJA · ALTRAMUCES

Sugerencia de presentación. Precios sin I.V.A., válidos del 01-05-2015 al 31-05-2015, salvo error tipográfico o fin de existencias.